

**PROSES PENGOLAHAN TAHU  
di UD. SUMBER JAYA  
KENJERAN-SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTEK KERJA  
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH :**

**LAVENIA ELLISA**

**6103012034**

**JOSEPHINE ORIANA**

**6103012045**

**CAROLINA**

**6103012074**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA  
SURABAYA  
2015**

## **LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Lavenia Ellisa, Josephine Oriana, dan Carolina

NRP : 6103012034, 6103012045, 6103012074

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul :

Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya  
untuk dipublikasikan atau ditampilkan diinternet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 30 Juli 2015



Lavenia Ellisa

Josephine Oriana

Carolina

## LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul **“Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”** yang diajukan oleh Lavenia Ellisa (6103012034), Josephine Oriana (6103012045) dan Carolina (6103012074), telah diujikan pada tanggal 14 juli 2015 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,

Ir. Ira Nugerahani, M.Si

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian

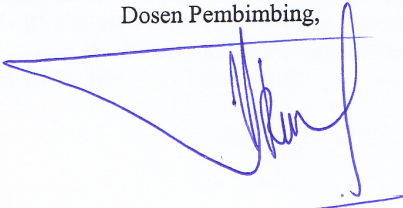
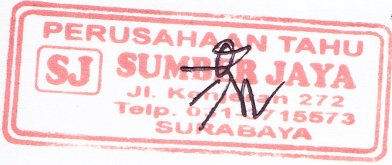
Dekan

Ir. Adrianus Rulianto Utomo, MP

Tanggal:

## LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Kenjeran - Surabaya**” yang diajukan oleh Lavenia Ellisa (6103012034), Josephine Oriana (6103012045) dan Carolina (6103012074), telah di ujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

U.D. Sumber Jaya	Dosen Pembimbing,
Pembimbing Lapangan,	
	<u>Ir. Ira Nugerahani, M.Si</u>
<u>Ratna Pudjiwati</u>	Tanggal :
Tanggal :	

## **LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH**

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami yang berjudul:

### **Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya**

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2) dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2009.

Surabaya, 30 Juli 2015



Lavenia Ellisa

Josephine Oriana

Carolina

Lavenia Ellisa (6103012034), Josephine Oriana(6103012045), Carolina (6103012074). **Proses Pengolahan Tahu di UD. Sumber Jaya, Surabaya.**  
Di bawah bimbingan: Ir. Ira Nugerahani, M.Si

## ABSTRAK

Tahu merupakan produk olahan kedelai yang banyak dijumpai. Produk pangan ini sangat diminati dan memiliki harga jual terjangkau oleh semua kalangan. Permintaan tahu semakin lama semakin meningkat. Menurut penelitian Karyasa(2000), diperoleh data 10% penduduk Indonesia mengkonsumsi tahu 100 gram perhari, yang berarti skitar 2 juta kg tahu dibutuhkan setiap harinya. Banyaknya industri kecil skala rumah tangga yang memproduksi tahu membantu untuk mencukupi permintaan pasar. Salah satu industri skala rumah tangga yang memproduksi tahu di Surabaya adalah UD. Sumber Jaya. UD. Sumber Jaya telah lama berdiri dari tahun 1920 dan mampu bertahan hingga sekarang. Perusahaan ini memproduksi tahu putih, tahu halus, tahu kuning, dan tahu pong. Proses pengolahan tahu dilakukan dengan menggunakan tenaga manusia dan beberapa mesin yang diproduksi dalam skala industri kecil. Dengan dasar tersebut maka kami memutuskan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di U.D. Sumber Jaya sehingga mahasiswa dapat secara langsung mengetahui cara pembuatan beberapa jenis tahu.

Kata Kunci: Industri Rumah Tangga, Kedelai, Tahu, UD. Sumber Jaya

Lavenia Ellisa (6103012034), Josephine Oriana (6103012045), Carolina (6103012074). **Processing of Tofu at UD. Sumber Jaya, Surabaya.**  
Advisory Committee: Ir. Ira Nugerahani, M.Si

## ABSTRACT

Tofu one of soy products are often found. These food products are in great demand and have affordable prices by all people. Demand out progressively increasing. According to research Karyasa (2000), data showed 10% Indonesian population consumes 100 grams out tofu per day, which means 2 million kg tofu know are needed every day. Many small-scale domestic industry that produces know helps to meet market demand. One household scale industries that produce out in Surabaya is UD Sumber Jaya. UD Sumber Jaya has long been established since 1920 and is able to survive until now. This company produces tofu, silky tofu, yellow tofu, and tahu pong. Out processing is done by using human power and some machines were manufactured in a small industrial scale. With this base so we decided to field work in this company, so we can directly know the process of making some kind of tofu.

Keywords: Home industry, soybeen, tofu, UD. Sumber Jaya

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena hanya berkat kasih dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) pada Semester Genap 2015-2016 yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan laporan PKIPP ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Ira Nugrahani, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya dalam mengarahkan dan dengan sabar membimbing penulis selama penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).
2. Bapak Go Kim Jiang yang telah menyediakan waktu diantara pekerjaannya, membimbing penulis selama melakukan praktek kerja industri pengolahan pangan di U.D. Sumber Jaya.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan ini membawa manfaat bagi pembaca.

Surabaya, 30 April 2015

Penyusun



## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viI
DAFTAR TABEL.....	viiI
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penulisan .....	2
1.3. Metode Pelaksanaan.....	2
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	3
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN .....	4
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan .....	4
2.2. Letak Perusahaan.....	5
2.2.1. Lokasi .....	5
2.2.2. Tata Letak Pabrik .....	6
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	12
3.1. Bentuk Badan Usaha .....	12
3.2. Struktur Organisasi.....	13
3.3. Tugas dan Wewenang .....	15
3.4. Kesejahteraan Karyawan.....	17
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU.....	19
4.1. Bahan Baku Pembuatan Tahu .....	19
4.1.1. Kedelai.....	19
4.1.2. Air.....	21
4.1.3. Koagulan .....	22
4.2. Bahan Pembantu Pembuatan Tahu.....	25
4.2.1. Pewarna .....	25
BAB V. PROSES PENGOLAHAN .....	27
5.1. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan .....	28
5.1.1. Penimbangan .....	29
5.1.2. Perendaman .....	29

5.1.3. Pencucian.....	29
5.1.4. Penggilingan.....	30
5.1.5. Pemasakan.....	30
5.1.6. Penyaringan.....	30
5.1.7. Penggumpalan.....	31
5.1.8. Pengepresan.....	31
5.1.9. Pemotongan.....	32
BAB VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN.....	33
6.1. Bahan Pengemas.....	33
6.2. Metode Penyimpanan.....	38
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN.....	39
BAB VIII. SUMBER DAYA.....	45
BAB IX. SANITASI.....	47
9.1. Sanitasi Peralatan.....	48
9.2. Sanitasi Bangunan.....	48
9.3. Sanitasi Pekerja.....	49
BAB X. PENGAWASAN MUTU.....	50
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	50
10.1.1. Kedelai.....	51
10.1.2. Air.....	52
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi.....	53
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir.....	54
10.4. Masa Kadaluausa.....	54
BAB XI. LIMBAH PABRIK.....	56
11.1. Limbah Padat.....	56
11.2. Limbah Cair.....	57
BAB XII. TUGAS KHUSUS.....	
12.1. Pemanfaatan Limbah Cair ( <i>whey</i> ) sebagai biogas.....	62
12.2. Pendistribusian.....	68
12.3. Evaluasi Kemasan Tahu.....	74
BAB XIII. KESIMPULAN DAN SARAN.....	80
13.1. Kesimpulan.....	80
13.2. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	77

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik .....	11
Gambar 3.1. Bagan Organisasi Perusahaan .....	14
Gambar 4.1. Komposisi Kenampakan Curd Tahu dengan koagulan Magnesium Klorida dengan <i>Scanning Electron Microscope</i> (SEM).....	23
Gambar 4.2. Kenampakan Curd Tahu dengan koagulan Kalsium Sulfat dengan <i>Scanning Electron Microscope</i> (SEM).....	24
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu.....	28
Gambar 12.1. Skema Pembuatan Biogas.....	64
Gambar 12.2. Strategi Fundamental .....	66
Gambar 12.3. Saluran dan Rantai Distribusi .....	69

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Perbandingan Antara Kadar Protein Kedelai Dengan Beberapa Bahan Makanan Lain .....	21
Tabel 10.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Kedelai .....	51
Tabel 10.2. Standar Umum Air untuk Industri Pangan .....	52
Tabel 10.3. Standar Kualitas Tahu.....	54